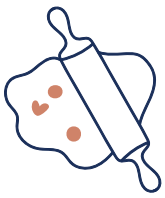
LA SALLE À MANGER

RAPPORT D'ACTIVITÉ 2025











Égalité
Dignité
Écoresponsabilité
BÉNÉVOLAT
Engagement
2025
SOURIRE
RSE
INSERTION
Territoire
Bienveillance
MIXITÉ
Responsabilité
SOLIDARITÉ
INSERTION
Bio-déchets
Proximité
LOCAL
ESS
ANTI-GASPI
Lien social
FAIT MAISON
Écoute

www.salleamanger.org

2025

SOMMAIRE

3 Le mot du Président
4 Qui sommes-nous ?
5 La Salle à Manger, un restaurant pas comme les autres
7 Où agissons-nous ?
8 Une organisation humaine et performante
10 2025 en quelques chiffres clés : preuve de l'impact
12 Le tarif solidaire : plus qu'un repas, un levier d'inclusion
16 L'ACI : cuisiner vers un avenir professionnel
18 Le bénévolat, une histoire de fidélité et de transmission
21 L'approvisionnement : l'art de l'agilité anti-gaspillage
23 L'excellence opérationnelle et environnementale
25 Notre impact : rendre l'invisible visible
26 Nos partenaires
27 Nos finances
29 Bilan comptable
30 Notre gouvernance
31 Perspectives 2026 : plus grand, plus loin, ensemble
33 Remerciements : la force du collectif
34 S'il fallait retenir une page pour s'engager à nos côtés
35 Suivez-nous sur Instagram, l'esprit de la SAM au quotidien



LE MOT DU PRÉSIDENT

Chers amis, bénévoles, partenaires, salariés et soutiens de La Maison de l'Amitié et de La Salle à Manger,

L'année 2025 a été marquée par une activité d'une intensité rare, nous rappelant chaque jour combien notre présence au cœur de La Défense est vitale. Premier quartier d'affaires d'Europe, ce territoire est aussi celui de situations humaines dramatiques qui ne cessent de nous interpeller. Faire vivre au sein de ce quartier un lieu d'accueil digne n'est pas superflu, c'est une nécessité absolue.

Les chiffres de 2025 : une pression qui ne faiblit pas. La réalité du terrain et la fréquentation croissante de nos deux associations nous obligent à adapter en permanence notre organisation pour pouvoir toujours accomplir notre mission dans de bonnes conditions. En 2025, La Maison de l'Amitié (MDA) a enregistré près de **62 000 passages**, avec une moyenne de **210 visites quotidiennes** pour plus de **2 500 personnes différentes accueillies**.

Cette pression se ressent tout autant à La Salle à Manger (SAM). Avec des services dépassant régulièrement les **100 couverts**, nous sommes désormais contraints, faute de place, de refuser des convives. Ce succès, s'il souligne la pertinence de notre modèle de mixité, illustre aussi l'urgence de pousser les murs.

L'impact de nos actions : rallumer la « petite flamme » Au-delà des chiffres, c'est l'étincelle retrouvée dans le regard de ceux que nous accueillons qui justifie notre engagement. Comme le confiait l'un de nos accueillis récemment : « En apprenant à connaître ceux qui travaillent ici, les travailleurs sociaux, les bénévoles, toute l'équipe formidable, cela a rallumé en moi une petite flamme. J'avais perdu l'espoir en l'humanité. Je ne pensais pas que des inconnus pouvaient m'aider ainsi. »

Cette dignité retrouvée passe aussi par des activités culturelles, sportives ou des excursions variées. C'est au cours de l'une de ces sorties en forêt que l'un de nos accueillis s'est exclamé « je n'avais jamais vu de vrais champignons ! ». Le contact avec la nature redresse, répare, restaure. Autant d'outils de dynamisation essentiels pour rompre l'isolement des accueillis et contribuer pas à pas à leur réinsertion.

Réhabiliter la MDA : un projet sur le papier à transformer en réalité. En 2025, nous avons franchi une étape clé : après avoir travaillé durant de nombreuses années sur un projet de relocalisation, nous avons revu nos objectifs. C'est finalement un projet plus simple et plus réaliste, de réhabilitation des locaux de la MDA existante qui est désormais privilégié. S'il semble aujourd'hui satisfaire les partenaires et parties prenantes de la MDA, ce n'est encore à ce stade qu'un projet et de nombreux obstacles restent à lever, notamment la finalisation du financement — estimé entre **900 000 et 1 000 000 d'€**.

Notre feuille de route pour 2026 est claire : nous mettrons toute notre énergie à faire avancer ce chantier complexe, pour transformer ce qui n'est encore aujourd'hui qu'une esquisse architecturale en un lieu de vie rénové, qui nous permettra de réaliser nos missions dans de bien meilleures conditions.

L'innovation sociale comme levier d'insertion : L'innovation sociale est notre réponse à la complexité des parcours de rue. C'est pourquoi nous ne comptons pas en rester là :

- **Agrandissement de la SAM :** Après une hausse de près de 20 % du nombre de repas servis entre 2023 et 2025, nous ressentons le besoin de nous agrandir pour accueillir plus de convives.
- **Un accueil dédié aux femmes :** Si quelques (rares) lieux d'accueil spécifiquement dédiés aux femmes existent à Paris, il n'y en a aucun sur le territoire de la Défense. Nous travaillons pour qu'un tel lieu puisse voir le jour dans un avenir proche.
- **La domiciliation :** Premier acte indispensable à tout accompagnement social. Nous candidaterons pour obtenir cet agrément et espérons pouvoir proposer ce nouveau service rapidement.
- **Insertion par l'activité économique :** Là encore, nous fourmillons d'idées et de projets pour les mois et années à venir… Restez branchés et lisez bien nos prochains bulletins pour ne rien manquer !

Un immense merci : Je tiens à exprimer ma profonde gratitude envers nos bénévoles, dont l'engagement quotidien et les 16 000 heures de présence annuelle constituent le cœur battant de nos associations. Merci également à nos **partenaires publics et privés** pour leur soutien financier et leur confiance. C'est grâce à cette alliance entre le monde des affaires et celui de la solidarité que tout devient possible.

Enfin, je tiens à remercier chaleureusement les 10 salariés de la MDA et les 5 salariés permanents de la SAM, et notamment Antoine de Tilly, notre Directeur, Hélène Borreill, Responsable finances et développement, Nicolas Baudrier, Chef de service et Stéphanie Taltasse, Directrice d'exploitation de La Salle à Manger, dont l'engagement et le professionnalisme font la force et la solidité de nos associations au quotidien.

Ensemble, continuons d'aller de l'avant et de porter avec passion et détermination les projets de la MDA et de la SAM pour que 2026 marque l'inauguration d'une nouvelle époque pour nos deux associations.

Pierre Sader, Président de La Maison de l'Amitié et de La Salle à Manger



QUI SOMMES-NOUS ?

Des racines profondes pour une vision nouvelle

Si la Salle à Manger est une jeune association, elle hérite de l'expérience et des valeurs de la Maison de l'Amitié, pilier de la solidarité à La Défense depuis 1998.

Née de cette "grande soeur", notre structure a été conçue comme un service complémentaire pour garantir à la fois la continuité du lien social, lutter contre la précarité alimentaire et proposer des solutions d'insertion par l'activité économique. Depuis 2021, nous constatons au quotidien les bienfaits de notre mission.

Plus qu'un simple refuge, l'accueil de jour de La Maison de l'Amitié est aussi le premier pas vers l'inclusion. C'est un espace inconditionnel qui répond à la fois aux besoins de première dignité (petit déjeuner, douches, bagagerie, vestiaire) tout en bâtissant l'avenir grâce à un accompagnement global (social, médical, administratif). C'est ici que se tisse un premier lien social primordial et très rassurant.

Mais la Salle à Manger c'est bien plus que cela...



L'ACCUEIL DE JOUR, SOCLE DE LA RECONSTRUCTION

Plus qu'un simple refuge, l'accueil de jour est le **premier pas vers l'inclusion**. C'est un espace inconditionnel qui répond aux urgences vitales (petit déjeuner, douches, bagagerie, vestiaire) tout en bâtissant l'avenir grâce à un accompagnement global (social, médical, administratif). C'est ici que se retisse le lien social.

LA SALLE À MANGER,
UN RESTAURANT PAS COMME LES AUTRES

5 piliers pour un impact durable

Ancré au coeur de La Défense, premier quartier d'affaires européen, notre projet déploie sa vision autour de 5 engagements fondamentaux :



1. La solidarité : l'excellence alimentaire accessible à tous

Nous avons fait le pari d'offrir aux personnes en grande précarité orientées par nos partenaires du champ social, pour la plupart isolées, un repas fait maison, sain et savoureux pour 1€ symbolique. Dans un quartier où l'aide alimentaire faisait défaut, nous ne servons pas simplement à manger : nous restaurons les corps, l'esprit et la dignité.



2. La mixité sociale : faire tomber les barrières

Notre restaurant est un carrefour où se croisent habitants, salariés, étudiants et personnes en grande précarité. Grâce à une tarification solidaire adaptée et différenciée et à l'énergie de nos bénévoles, les étiquettes sociales s'effacent le temps d'un repas. Notre credo résonne chaque midi : « À La Salle à Manger, on se rassemble et on se ressemble. »



3. L'insertion : un tremplin vers l'emploi

Via notre Atelier Chantier d'Insertion (ACI), nous offrons bien plus qu'un travail à des salariés longtemps éloignés de l'emploi pour diverses raisons : un parcours de reconstruction. Formation, accompagnement social et administratif, immersions professionnelles, stages... nous leur donnons les clés pour rebondir durablement à terme, vers le monde professionnel, en dehors de nos murs bienveillants mais exigeants.



4. L'éco-responsabilité : une assiette engagée

Notre cuisine est un laboratoire anti-gaspillage. Carte courte, transformation des invendus, compostage local : nous valorisons chaque produit brut qui entre chez nous. En pesant quotidiennement nos déchets, nous pilotons notre impact au gramme près, prouvant que solidarité et écologie vont de pair.



5. L'ancrage local : le repas comme levier d'accompagnement

La Salle à Manger est un maillon actif de l'écosystème social. Le renouvellement mensuel de la carte pour bénéficier du tarif solidaire favorise également la construction d'un lien entre le bénéficiaire et son référent social, condition indispensable pour envisager ou poursuivre un parcours d'insertion.



UNE CUISINE DE QUALITÉ, CRÉATIVE ET SOLIDAIRE

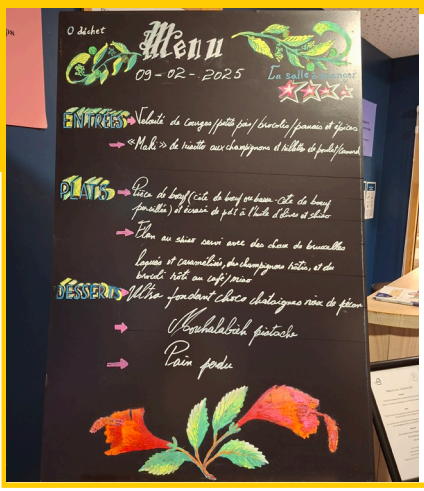
En 2025, notre offre de restauration a encore une fois confirmé son exigence : le "fait maison" au quotidien.

Chaque matin, notre Chef et son équipe relèvent le défi de composer une carte unique en mariant les produits frais achetés et les dons bruts reçus. Ce modèle nous permet de garantir un rapport qualité-prix imbattable tout en stimulant la créativité en cuisine.

Au menu chaque jour : une ardoise resserrée, gage de fraîcheur, proposant au minimum 2 entrées, 2 plats (dont 1 option végétarienne) et 2 desserts.

Une assiette identique, une tarification adaptée : Parce que la dignité passe aussi par le choix et la qualité, tous nos clients partagent le même repas.

Seule l'addition change :



- **FORMULES GRAND PUBLIC :**
  11 € pour 1 plat et « entrée ou dessert »
  15 € pour la formule complète
  1 € le jus frais, thé ou café

- **TARIF SOLIDAIRE :**
  Pour les personnes orientées par nos partenaires sociaux, l'accès à ce repas complet, sain et équilibré est proposé à 1 € symbolique.

OÙ AGISSONS-NOUS ?

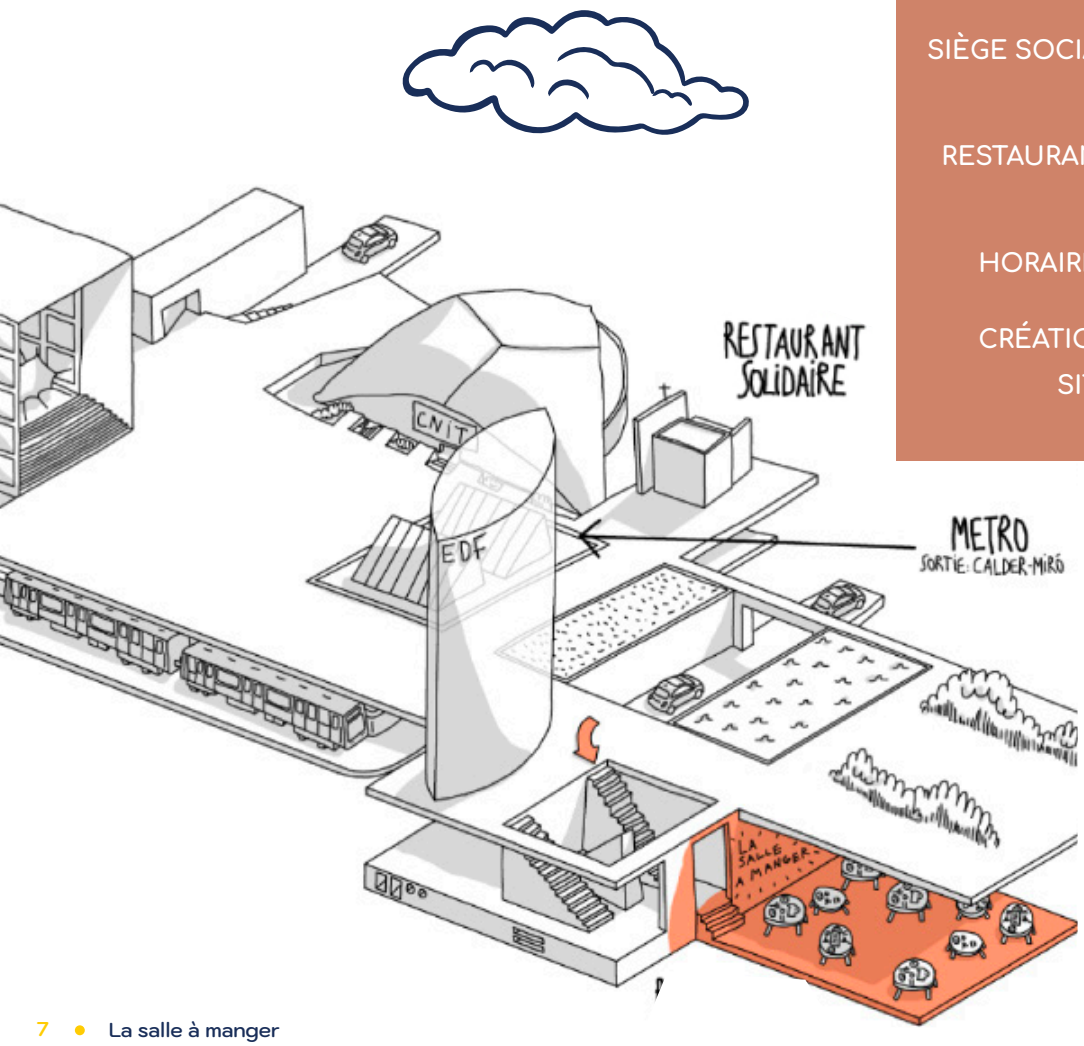
La Défense, territoire de contrastes

La Défense n'est pas seulement le premier quartier d'affaires d'Europe, c'est un écosystème complexe qui cultive les paradoxes.

Un "hub" où tout le monde se croise : la densité exceptionnelle des tours et la nature labyrinthique des espaces — entre dalles en surface et dédales en sous-sol — créent une géographie particulière. C'est un lieu qui attire par ses ressources (commerces, entreprises, flux incessants) tout en offrant la possibilité de se fondre dans la masse. La Défense est ce lieu unique où l'on peut trouver tout ce dont on a besoin, tout en restant invisible.

La précarité est au cœur de l'abondance et de la richesse : ici, la surconsommation côtoie la grande pauvreté. Ce phénomène, déjà ancré, s'est amplifié sous l'effet des crises successives. Les séquelles de la pandémie de Covid, combinées à l'inflation constante, ont fragilisé de nouveaux publics.

Notre réponse : un ancrage stratégique : Face à cette réalité, notre localisation n'est pas un hasard. Situés au pied de la Tour Atlantique, sur le parvis-même, nous sommes positionnés au coeur du flux. Une vigie solidaire placée là où la fracture sociale est la plus visible, pour y apporter une réponse immédiate et humaine.



SIÈGE SOCIAL	4 place Carpeaux, Paris La Défense – Arche nord, 92800 PUTEAUX
RESTAURANT	2 place de la Pyramide, Paris La Défense – Esplanade sud, 92800 PUTEAUX
HORAIRES	du lundi au vendredi, de 11h45 à 13h45
CRÉATION	JO du 29 février 2020
SITE	www.salleamanger.org

UNE ORGANISATION HUMAINE ET PERFORMANTE

Derrière le succès de La Salle à Manger, il y a une mécanique de précision portée par des femmes et des hommes engagés.

Fin 2025, notre structure repose sur un équilibre organisationnel arrivé à maturité, conçu pour servir notre double ambition : l'excellence du restaurant pour tous les publics et la réussite de l'insertion.

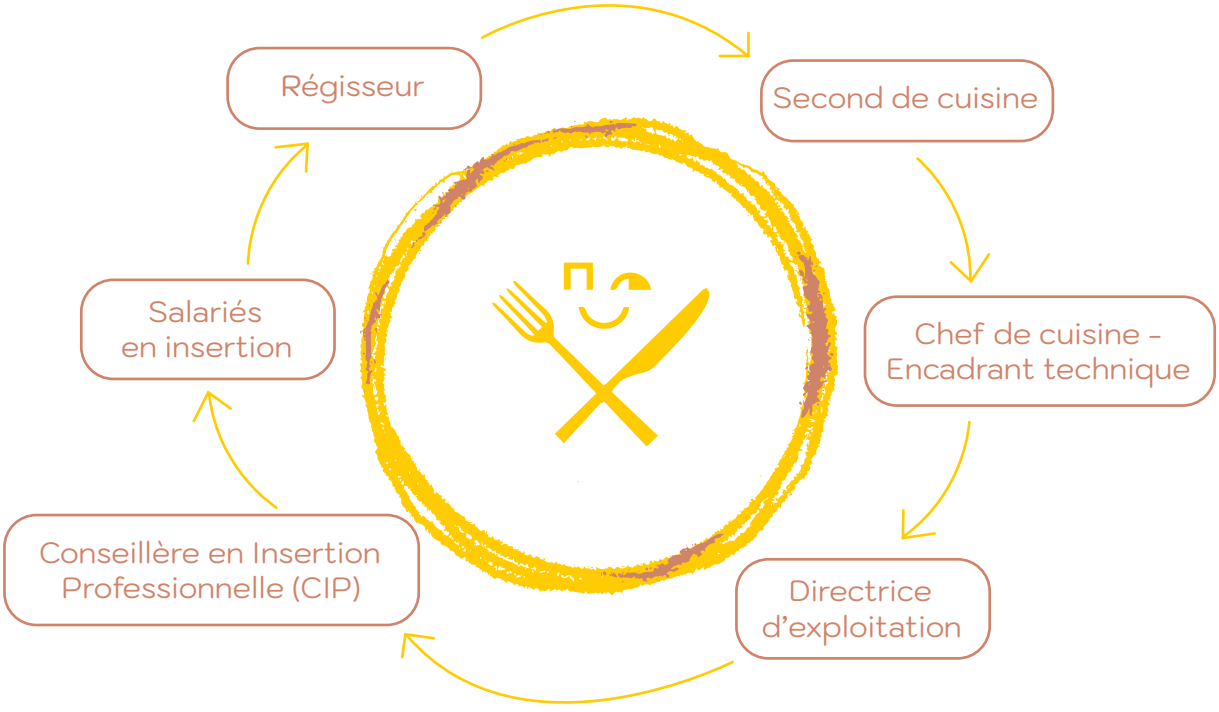
1. Les piliers : Une équipe permanente soudée :

Cinq professionnels passionnés forment la colonne vertébrale de l'association, unis par un objectif commun : garantir la fluidité de nos opérations.

- **Stéphanie Taltasse, Directrice d'exploitation, pilote la structure** (RH, administratif, communication, développement) et veille au cap stratégique en binôme avec le Directeur, Antoine de Tilly et la Gouvernance. Elle est à l'écoute au quotidien des besoins de son équipe pour avancer tous dans le même sens et faire grandir la structure. S'ajoute en essentiel en transversal, Hélène Borreill, Responsable Développement et Finances qui guide le cap budgétaire et financier de la structure en complément de la Maison de l'Amitié.
- **Fabrice Raynaud, Chef de cuisine, et Stéphane Verdavoir, son Second,** sont les garants de la qualité culinaire et de la formation technique. Un véritable binôme indissociable au sein de la Salle à Manger.
- **Susana Trinta, Conseillère en Insertion Professionnelle** (CIP), est la clé de voûte de l'accompagnement social, en relation étroite avec le Chef qui est lui-même encadrant technique.

  C'est aussi la force de La Salle à Manger de créer de véritables équipes pluridisciplinaires et complémentaires pour proposer un accompagnement le plus ajusté possible et ainsi lever les freins périphériques qu'ils soient dans le savoir-être, le savoir-faire ou administratifs
- **Marc-Arthur Mentor, régisseur,** assure la logistique indispensable au quotidien aussi bien en termes de sécurité et d'hygiène. Il contribue constamment à soutenir les différents binômes qui constituent le socle opérationnel de l'association.

La complémentarité des profils et compétences au sein de l'équipe, l'adhésion de chacun aux missions de l'association, le partage de valeurs comme la responsabilité, l'exigence, le respect / la bienveillance, l'agilité et la collégialité, sont autant d'atouts au service de nos actions.



2. Quand la cuisine devient école et tremplin

La force de notre modèle réside précisément dans la collaboration étroite entre la cuisine et l'accompagnement social. Notre Chef, Fabrice, endosse un rôle hybride : il est à la fois créateur culinaire et encadrant technique. Il forme un **duo inséparable** avec Susana, notre CIP. Ensemble, ils assurent un suivi sur-mesure pour chaque salarié en insertion. De l'apprentissage du savoir-être aux compétences techniques, ce travail d'équipe permet constamment de lever les freins périphériques, de redonner confiance et de sécuriser le chemin, souvent sinueux, vers l'emploi durable.

3. Le cœur du réacteur

L'équipe en insertion : ce dispositif d'encadrement permet à nos 7 à 8 salariés en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion) de s'épanouir. Présents entre 26 et 35h par semaine, pour des parcours allant jusqu'à 24 mois, ils sont les acteurs quotidiens de la réussite du restaurant tout en préparant leur avenir professionnel.

4. Le supplément d'âme

Nos 68 bénévoles : Ils sont le visage accueillant de la Salle à Manger. Chaque midi, une équipe de bénévoles assure l'accueil, l'encaissement et le service en salle. Plus que de simples « aides », ils sont les artisans de la mixité : en plaçant les convives en précarité et les clients grand public et en facilitant les échanges, ils brisent les barrières. Et parce que la convivialité est notre moteur, chaque service se termine par un rituel immuable : le déjeuner partagé tous ensemble. Un moment privilégié qui soude la communauté, fidélise les anciens et donne envie aux nouveaux de rejoindre l'aventure.





2025 : LA PREUVE PAR L'IMPACT

Cette année encore, les chiffres témoignent de la vitalité de notre modèle et de la pertinence de nos actions.

1. Le pari de la mixité : encore gagné !

C'est la plus belle réussite de cette année encore : l'équilibre presque parfait de notre fréquentation quotidienne. La Salle à Manger est véritablement le lieu où les mondes se rencontrent.



17 561
repas servis sur
214 jours d'ouverture

UN ÉQUILIBRE CONFIRMÉ :

52 %
de clients grand public pour

48 %
de personnes en situation de précarité



322
bénéficiaires uniques du tarif solidaire ont trouvé chez nous une place à table.

82
personnes en moyenne partagent chaque service avec des pointes de fréquentation au-delà de 120.

2. Une générosité au rendez-vous

Nos clients grand public ne viennent pas seulement déjeuner sainement, ils viennent soutenir notre cause. Leur engagement contribue à financer les repas des bénéficiaires du tarif solidaire.



2,70 €

c'est le don moyen ajouté spontanément par chaque client grand public



1531

repas solidaires ont été abondés par les dons en caisse.

3. L'excellence éco-responsable

Notre cuisine prouve que solidarité rime avec durabilité. Nos efforts anti-gaspillage atteignent des résultats encore meilleurs que l'an passé.

8,5 tonnes

de denrées alimentaires sauvées et valorisées, représentant une économie de 26 000 € d'achats

3 tonnes

de bio-déchets retournés à la terre via le compostage



LA PROUESSE "ZÉRO GASPI" :

17 grammes

jetés pour un menu avoisinant les 800 grammes. Soit 15% de mieux que l'an passé, toujours dans le plus grand respect du produit brut

4. Rien ne serait possible sans l'énergie de ceux qui donnent leur temps



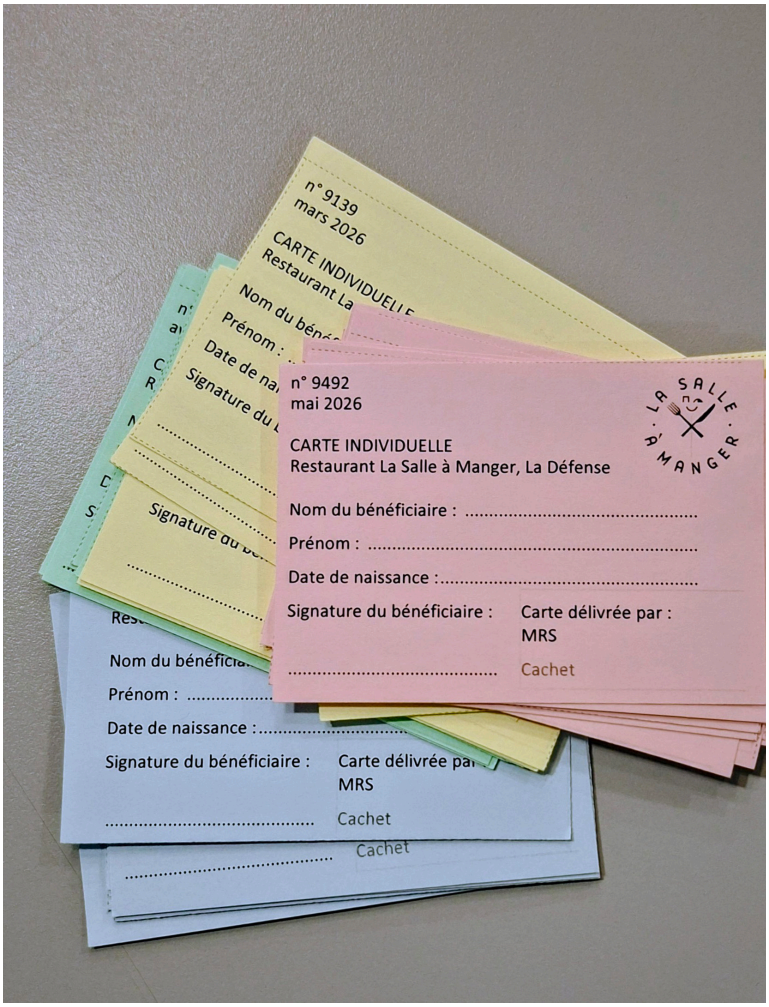
68

bénévoles actifs font vivre le restaurant au quotidien



3 963 heures

de bénévolat cumulées sur l'année





LE TARIF SOLIDAIRE : PLUS QU'UN REPAS, UN LEVIER D'INCLUSION

L'accès à nos repas à 1 euro symbolique repose sur un système de carte nominative, renouvelable mensuellement à la demande du bénéficiaire. Loin d'être une simple formalité administrative, ce fonctionnement est une vertu cachée de notre modèle.

Maintenir le fil du lien social : En conditionnant l'accès au restaurant à ce renouvellement mensuel, nous créons une opportunité, celle d'encourager le bénéficiaire à retourner voir son référent social régulièrement, minimum une fois par mois, conditionné par l'accès à la Salle à Manger. Ce dispositif agit comme une "passerelle" qui lutte contre le décrochage administratif et l'isolement. Notre mot d'ordre : ne jamais rompre le lien.



UN ÉCOSYSTÈME LOCAL DE 8 PARTENAIRES DU CHAMP SOCIAL PRESCRIPTEURS

En 2025, ce maillage territorial s'appuie sur 8 structures clés qui orientent les bénéficiaires vers la Salle à Manger :

- L'ASD (Association du Site de la Défense), club de prévention pour les jeunes
- L'ASSOL, accueil de jour
- Le CCAS de Courbevoie, Centre Communal d'Action Sociale
- Le CHRS de Nanterre, Centre d'Hébergement et de Réinsertion Sociale
- La Croix-Rouge, maraudes
- Le MRS 92 (Mouvement pour la Réinsertion Sociale), centre de domiciliation et d'accompagnement post sortie de prison
- La Passerelle, accueil de jour
- La Maison de l'Amitié, accueil de jour

MAISON DE L'AMITIÉ LA DÉFENSE

Le signal d'alarme de notre "Grande Sœur" :

La Maison de l'Amitié demeure le pilier de notre action, générant à elle seule 74 % des orientations de bénéficiaires en 2025.

Les chiffres remontés par la structure sont un véritable baromètre de la précarité locale, et ils sont inquiétants. La fréquentation ne cesse de croître, avoisinant désormais les 209 personnes uniques accueillies chaque jour en moyenne en 2025.

Face à ce flux tendu (sur 298 jours d'ouverture par an), La Salle à Manger est plus que jamais nécessaire pour offrir un relais digne et chaleureux.

COMPRENDRE « LE JUSTE PRIX »

Derrière l'euro symbolique payé par nos bénéficiaires se cache une réalité économique exigeante. Pour respecter nos standards de qualité (produits frais, fait maison, accueil digne) et couvrir nos frais de fonctionnement en partie, le coût de production réel d'un repas est aux alentours de 15€. Nos soutiens et nos clients prennent donc en charge, au nom de la solidarité, la différence entre la contribution symbolique des convives qui est de 1€ et le coût réel d'un repas. Lorsque l'on déjeune chez nous et que nous choisissons d'arrondir ou d'abonder à l'addition lors de notre passage en caisse, on ne paie pas simplement son repas, on devient co-financeur des repas solidaires.

Ces dons du quotidien on permit de co-financer 1351 repas solidaire. Cela représente 21 % des repas servis aux plus précaires sur l'ensemble de l'année. Une preuve concrète que la mixité sociale crée de la valeur.

Venir déjeuner est déjà

UN ACTE DE SOLIDARITÉ !



C'EST GRÂCE À VOS DONS

que les bénéficiaires peuvent continuer à profiter
D'UN REPAS POUR 1 € SYMBOLIQUE.





OPÉRATION "ESPRIT DE NOËL" 2025 : LA GÉNÉROSITÉ EN CADEAU

En décembre, la magie de Noël s'est invitée à table grâce à une nouvelle belle collaboration avec Paris La Défense. Cette opération a créé un véritable élan de solidarité : en seulement 15 jours, 218 repas solidaires ont été subventionnés grâce aux dons de nos clients grand public (soit 35% des repas solidaires du mois de décembre).

Mais le plus beau cadeau est durable : cette générosité perdure au-delà des fêtes.

Le geste du don en caisse est devenu un réflexe naturel pour beaucoup, prolongeant l'esprit de Noël tout au long de l'année.



L'ACI : CUISINER VERS UN AVENIR PROFESSIONNEL

À La Salle à Manger, le restaurant est un levier. Notre véritable « produit fini », c'est l'emploi durable. Conventionné par l'État, notre Atelier Chantier d'Insertion (ACI) utilise les exigences d'une cuisine professionnelle comme levier pour remettre le pied à l'étrier à ceux qui étaient éloignés de l'emploi.

1. Un cadre de travail sécurisant et exigeant :

L'insertion chez nous, c'est du concret. Nous salarions jusqu'à 8 collaborateurs en CDDI (Contrat à Durée Déterminée d'Insertion), sur des rythmes de 26 à 35h par semaine.

Pendant 4 à 24 mois, ils ne sont pas "stagiaires", mais salariés. Ils doivent respecter des horaires, travailler en équipe, gérer le stress du "coup de feu" et garantir la qualité des assiettes.

Cette immersion dans le réel est la première étape pour reprendre confiance.

2. La double compétence : Savoir-faire & Savoir-être :

Notre parcours de formation repose sur deux aspects :

- **L'excellence technique** : Sous la houlette du Chef, les salariés acquièrent des compétences transférables (normes d'hygiène, techniques culinaires, service en salle) valorisables sur le marché du travail.
- **La posture professionnelle** : Ponctualité, présentation, travail d'équipe... Nous travaillons sur tous ces "soft skills" indispensables en entreprise à terme.

3. Lever les freins pour construire l'après :

Le retour à l'emploi ne se joue pas qu'en cuisine. C'est là qu'intervient notre accompagnement socio-professionnel sur-mesure. Logement, santé, démarches administratives, mobilité : Susana, notre Conseillère en Insertion Professionnelle (CIP) aide chaque salarié à lever les "freins périphériques" qui bloquaient son parcours. Une fois la situation stabilisée, place à l'avenir : CV, simulations d'entretiens et immersion via des stages en entreprises partenaires, avant le grand saut vers la stabilité professionnelle !

« Lieu de ma renaissance, amour fraternel qui m'a relevé.
Solidarité des âmes et des cœurs, appétit pour la vie, chaque jour renouvelé.
Longtemps isolé, j'ai trouvé ici une famille, lumière dans les moments sombres,
espace de croissance, espoir qui grandit, rencontre qui nourrit.
Avec eux, j'ai retrouvé confiance et envie de partager.
Amicale et généreuse, cette salle m'a tant donné...
Nourrir pour 1 euro, mais offrir bien plus qu'un plateau.
Grandir, s'élever, grâce aux valeurs partagées.
Eternellement reconnaissant, ce lieu restera en moi.
Merci la SAM »

Témoignage de Frédéric, premier salarié en insertion, en poste fixe depuis 3 ans, depuis son passage à la Salle à Manger.

« Avant d'arriver en cuisine, j'avais perdu confiance dans mes précédentes expériences. Je pensais que je n'étais pas capable. Avec le Chef Fabrice, j'ai appris la rigueur, mais j'ai surtout appris que j'avais de la valeur. Ici, on ne nous lâche pas. Quand ça ne va pas, l'équipe est là. Aujourd'hui, quand je sors un service de 80 couverts et que les assiettes reviennent vides, je suis fière. Je me prépare pour la suite. »

Témoignage de Sonika, en poste depuis octobre 2025

NOTRE OBJECTIF FINAL :

Que La Salle à Manger soit un tremplin vers une sortie positive en emploi durable ou en formation qualifiante, en dehors de nos murs.

- **50%** de sorties positives vers l'emploi durable en 2025,
- 9 100 heures de formation technique et savoir-être (travail en équipe, respect des règles HACCP et du droit du travail)
- 2 400 heures de temps de suivi social, administratif et d'accompagnement vers l'emploi consacrées aux salariés.



LE BÉNÉVOLAT : UNE HISTOIRE DE FIDÉLITÉ ET DE TRANSMISSION

Le succès de la Salle à Manger repose sur une communauté soudée qui n'a cessé de grandir depuis le premier jour.

1. Des racines solides

La fidélité des "Pionniers" : L'aventure a commencé avant même l'ouverture des portes. Grâce à une campagne de visibilité portée par Paris La Défense en octobre 2021, nous avons suscité un premier élan d'engagement et de générosité. Le résultat est éloquent : sur les 50 premiers bénévoles engagés à l'époque, **80%** sont toujours à nos côtés aujourd'hui. Nous les appelons affectueusement nos "vieux bénévoles". Ils sont la mémoire de l'association et jouent un rôle crucial de transmission : avec bienveillance, ils forment et intègrent les nouveaux arrivants, garantissant que l'esprit de la Salle à Manger perdure.

2. Une attractivité naturelle : de l'assiette au tablier

En cette fin 2025, nous observons un phénomène réjouissant : le recrutement se fait désormais naturellement, par le bouche-à-oreille ou l'expérience directe. De nombreux clients, séduits par leur déjeuner et l'ambiance du lieu, décident de passer de l'autre côté de la table pour donner du sens à leur temps libre ou choisi (selon qu'ils sont salariés ou non). La Salle à Manger ne cesse d'attirer de nouvelles énergies !

3. Un engagement à la carte, mais intense

Aujourd'hui, 68 bénévoles actifs, dont 21 qui nous ont rejoints courant 2025, font tourner la boutique. Que ce soit 2 fois par semaine ou 1 fois par mois, chacun contribue à son rythme. L'enthousiasme est tel que, parole de bénévole, il faut parfois batailler pour trouver une place dans le planning ! Mais cet engouement va de pair avec une solidarité exemplaire : quand il manque des forces vives, l'équipe répond toujours présent pour s'arranger, se rendre disponible et nous soutenir. Ils ont cumulé à eux tous 3 963 heures de bénévolat en 2025.

4. Cultiver le lien

Parce que cette cohésion est précieuse, il est important de la cultiver soit par des temps informels soit par des temps de relecture collective (groupe d'analyse de la pratique) de moments vécus par les équipes. Ce sont aussi des occasions pour remercier chacun de son investissement et de prolonger les moments de partage qui font notre force.

Témoignages 2025



Aurélie

J'ai une histoire d'amour avec un restaurant. Oui, oui. Pas avec un plat (même si... la cuisine mérite clairement une déclaration), mais avec un lieu, une équipe, une énergie : la Salle à Manger, à la Défense, à Paris.

Je suis bénévole là-bas depuis presque quatre ans. Au début, j'étais de ceux qu'on voit tout le temps : une fois par semaine, fidèle au poste, dispo, motivée, presque en mode "mobilier intégré". Et puis la vie a fait son oeuvre : depuis deux ans, mon travail ne me permet plus cette régularité. Alors je viens plus ponctuellement, quand je peux, quand il y a un besoin, quand l'agenda fait un petit miracle.

Et pourtant, à chaque retour, c'est la même scène : bienveillance immédiate, enthousiasme intact, sourires XXL. Pas le sourire poli du "ah, te revoilà", non : le sourire vrai, celui qui dit "tu as ta place ici, même si tu viens moins". Et ça, ça vaut beaucoup.

Ce que j'aime à La Salle à Manger, c'est d'abord les rencontres. Les gens qui y travaillent viennent de tous les horizons, de tous les âges, avec des vies parfois très éloignées les unes des autres. Et pourtant, on se retrouve autour d'un point commun très simple : l'envie d'aider. Une envie qui ne fait pas de bruit, qui ne cherche pas à briller mais qui, mine de rien, éclaire tout.

J'aime profondément l'équipe qui fait tourner la Sam...ils ont tous fait un choix : celui de mener une mission exigeante, humble, tournée vers les autres. Ils bossent dur, mais ils rayonnent. Leur engagement est contagieux : on vient donner un coup de main, et on repart avec un supplément d'élan, comme si on avait pris une dose d'humanité... sans ordonnance.

Et puis il y a l'équipe en insertion en cuisine. Eux, ce sont les magiciens. Ils transforment du travail, de l'organisation, de la technique et beaucoup de coeur en assiettes qui réconfortent. Ils sont de passage mais c'est intense et ils s'appliquent, ça se voit, ça se sent, ça se goutte !

Et bien sûr, il y a les convives.

Ceux qui vivent la précarité, ceux qui sont "juste" de passage dans le quartier, ceux qui viennent chercher un repas, un moment, un regard, une pause. Ce mélange-là fonctionne.

Depuis quatre ans, la recette tient. Et ce n'est pas seulement une question de cuisine : c'est une question de lien, d'accueil, de dignité, de simplicité. Une question de "viens comme tu es".

Alors oui, je viens moins souvent qu'avant. Mais dès que je peux, je viens. Parce que cet endroit me rappelle quelque chose d'essentiel : on ne vient pas seulement pour aider. On vient aussi pour se reconnecter. À l'autre. À soi. À ce qu'on a de meilleur.

Et je le sais : je reviendrai. Encore et encore. Parce que la Salle à Manger, c'est un lieu où je sers des repas... et où, à la fin, c'est mon coeur qui est le plus rempli.

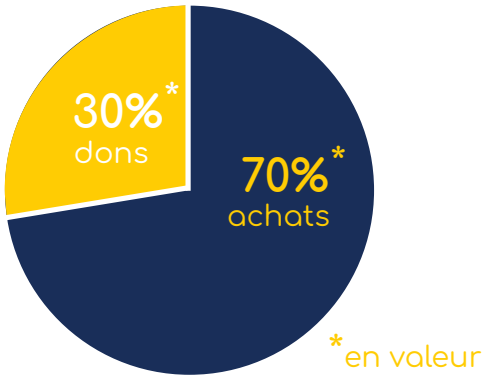




Nicolas

Intéressé par le bénévolat, j'ai découvert la Salle à Manger sur internet, et décidé de me rendre directement sur place. Son projet multi-facettes, alimentaire, nutrition, insertion, solidarité est très intéressant, et ses menus du jour vraiment alléchants. Le temps de m'inscrire sur un planning et me voici en un clin d'oeil équipé d'un tablier bleu frappé du logo de la Salle à Manger et d'un carnet de prise de commande. L'accueil à l'association est très chaleureux et bienveillant, et c'est avec facilité et beaucoup de plaisir que j'ai pris place dans cette nouvelle famille, parmi les professionnels et les bénévoles. L'organisation du restaurant et du service est bien huilée et la cuisine brillamment dirigée par un Chef de grande qualité. Je suis chaque jour ravi de découvrir une cuisine renouvelée, inventive, et des menus généreux et très gourmands. Ce qui me semble important c'est ce principe de solidarité et de mixité entre ceux qui peuvent s'offrir un déjeuner et ceux qui ne le peuvent pas, l'importance pour les plus seuls de prendre un bon repas, complet, servi avec bienveillance, dans un vrai restaurant, où chacun est traité de la même façon. Depuis cinq mois j'essaye de venir une ou deux fois par semaine, quand je peux me rendre disponible, pour participer à l'accueil et au service d'une centaine de personnes environ. En tant que bénévole je donne modestement mon temps et mon énergie, je fais de mon mieux, mais je suis surtout gagnant en bénéficiant des moments conviviaux partagés avec le groupe, en participant à ce projet riche et bien mené. Je suis fier de parler autour de moi de la Salle à Manger, et le sourire d'un convive renforce mon plaisir de servir. J'essaye de faire cette mission avec humilité et je gagne en retour l'honneur d'être utile. Je suis heureux de faire partie de l'équipe de la SAM et espère accompagner le projet longtemps et encore plus loin.

L'APPROVISIONNEMENT : L'ART DE L'AGILITÉ ANTI-GASPILLAGE



En 2025, les dons alimentaires ont couvert 30 % de nos besoins en production, en valeur. Derrière ce chiffre se cache une véritable gymnastique logistique et créative, rendue possible grâce à trois typologies de partenaires complémentaires.

1. L'improvisation créative avec Le Chaînon Manquant :

Deux à trois fois par semaine, c'est l'heure de la «surprise du Chef». Via Le Chaînon Manquant, nous récupérons en circuit court et liaison froide, les invendus de supermarchés, coopératives, restaurateurs ou encore traiteurs. Fruits et légumes «moches», produits déclassés, mal calibrés ou à DLC courte... Ce sont des produits bruts, souvent boudés par le circuit classique, mais qui sont pour nous des trésors à valoriser. L'abondance est parfois telle qu'elle challenge nos capacités de stockage en chambre froide ! C'est alors tout le talent de l'équipe en cuisine d'adapter le menu du jour pour sublimer ces arrivages de l'instant.

2. La sécurité avec le Groupe Savencia F&D Foodservice :

À l'opposé de la liaison froide urgente, nous bénéficions du soutien structurant du groupe Savencia F&D Foodservice. Une fois par mois, ils réalisent un "mécénat de don" en BOF (produits laitiers) : une production spécifique, lancée expressément pour la Salle à Manger et ses besoins immédiats et réguliers, avec des DLC longues. Un apport stable et précieux pour notre garde-manger. Sachant que la BOF (Beurre Oeuf Fromage) est historiquement notre deuxième poste d'achat, après les protéines.

3. L'ancrage local avec Topivo (Paris La Défense Arena)

À l'issue des grands événements de Paris La Défense Arena, Topivo pense à nous dès que les projecteurs s'éteignent. À l'issue des grands événements de la U Arena, ils nous font don des surplus bruts non transformés. Un circuit ultra-court qui prouve que l'effervescence de Paris La Défense Arena peut profiter directement à la solidarité locale.





Le regard de La Salle à Manger sur le partenariat avec Savencia F&D Foodservice : Une alliance fertile autour du "Bien Manger" pour tous

L'arrivée de Savencia F&D Foodservice parmi nos partenaires en octobre 2024, en tant que mécène de dons alimentaires, a marqué un tournant dans la qualité de notre approvisionnement. Au-delà du don alimentaire classique et opportun qui fait la sève du fonctionnement de la SAM depuis l'ouverture, c'est une véritable démarche de **haute qualité solidaire** qui s'est instaurée, de façon sécurisée, tous les mois. Une alliance où l'expertise d'un grand groupe rencontre l'humanité d'une association locale pour un impact concret et mesuré.

Pour La Salle à Manger, ce partenariat représente trois leviers majeurs :

- **La dignité par l'assiette** : recevoir des produits laitiers de premier choix, spécifiquement adaptés aux besoins de notre cuisine, tous les mois, nous permet de proposer des menus encore plus sains et gourmands. Nous partageons avec Savencia F&D Foodservice la conviction que la précarité ne doit pas être un frein au plaisir de bien manger.
- **Un soutien à l'insertion et à la créativité :** la régularité de ces dons de produits laitiers offre à notre équipe une matière noble, nécessaire pour apprendre les bases de la cuisine équilibrée et explorer des alternatives aux protéines animales, en phase avec les enjeux du flexitarisme.
- **Une gestion optimisée :** Avec 1,2 tonne de denrées reçues en 2025, ce soutien mensuel nous a permis de réaliser une économie substantielle de 40% sur notre budget d'achat en laiterie, nous permettant de réallouer ces ressources à bon escient.

Ensemble, nous prouvons que le bien-manger n'est pas un luxe, mais un droit que nous portons fièrement au cœur de notre métier.







EXCELLENCE ENVIRONNEMENTALE

Notre modèle prouve qu'il est possible de concilier solidarité, qualité et respect de l'environnement.

1. L'anti-gaspi : Une performance mesurée

- **Valorisation des Bio-déchets :** grâce à une habilitation spécifique, nous transformons nos épluchures en terre fertile. En partenariat avec le tiers-lieu Les Groues (au pied de l'Arche de la Défense), **3 tonnes** de bio-déchets ont été compostées en 2025.
- **La chasse au gaspillage :** la pesée quotidienne des "restes de menu" est notre juge de paix. Elle nous permet d'ajuster nos recettes au plus près des goûts.

> **Résultat** : À peine **17g** jetés par repas (sur 800g servis). C'est une baisse de **15%** par rapport à l'an dernier.
>
> À titre de comparaison, la moyenne en restauration inter-entreprise est de 65g (Source ADEME 2025).



Manger à la Salle à Manger, c'est diviser le gaspillage alimentaire **par presque 4.**



2. Le cercle vertueux des achats

En 2025, nous avons réussi une équation économique rare : servir plus de monde en achetant moins. Grâce à l'augmentation des dons en produits frais (fruits, légumes, crémerie, épicerie), nous avons réduit de **12 %** notre part d'achats complémentaires, et ce malgré une hausse conséquente de la fréquentation.

3. La qualité avant tout : 100% engagés

À La Salle à Manger, vous ne trouverez pas de plats industriels. Tout est fait maison, jusqu'à nos jus. Pour les produits que nous ne fabriquons pas, nous choisissons des partenaires qui partagent nos valeurs :

- **Le Café : Plural**, une marque équitable.
- **Le Thé : Eclore,** une marque bio qui collabore avec un ESAT.
- Et pour nos approvisionnements essentiels, notamment en protéines animales, nous restons fidèles à nos fournisseurs historiques qui nous soutiennent via des tarifs préférentiels.
- Merci donc à : **Jean-Baptiste Drieu qui coordonne pour nous Sebert Distribution, Halles Prestige, ABC Peyraud et Nadaud Delahaye.**

NOTRE IMPACT SOLIDAIRE : RENDRE VISIBLE L'INVISIBLE

La Salle à Manger est bien plus qu'un restaurant : c'est un laboratoire de cohésion sociale. C'est un lieu hybride où le "bien-manger" rencontre le "savoir-être", et où se tissent des liens improbables ailleurs, entre bénéficiaires, bénévoles, salariés, étudiants et habitants de La Défense.

1. Renverser le paradigme de l'exclusion

Les chiffres sont douloureux : **65 %** des personnes à la rue vivent seules et **85 %** disent ressentir le mépris des passants (Étude BVA/Emmaüs).

C'est contre cette réalité que nous luttons. À La Salle à Manger, nous brisons cette spirale de l'isolement. Ici, le bénéficiaire est un convive avant tout.

2. Changer le regard de l'autre

Notre mission est de rendre l'invisible visible.

Dans le tourbillon de la Défense, nous créons un espace-temps où les regards changent.

L'habitant, l'étudiant ou le salarié du quartier ne croise plus une « ombre » mais une personne bien vivante avec laquelle il partage son repas.

Cette bienveillance réciproque est le premier pas vers l'inclusion.

3. La valeur de l'immatériel : L'Extra-Financier

Si nos comptes doivent être à l'équilibre, notre véritable richesse est ailleurs. Il est primordial pour nous de mesurer et de valoriser cet impact social auprès de nos équipes et de nos financeurs. Au-delà des indicateurs quantitatifs, nous pilotons notre performance par le qualitatif : la confiance retrouvée, le lien renoué, la dignité restaurée. Une donnée invisible dans un bilan comptable, mais qui constitue notre actif le plus précieux.

Pour pouvoir ressentir cette valeur impalpable, venez nous rencontrer ! Nous sommes les plus à mêmes de vous l'exprimer !

NOS PARTENAIRES

En 2025, nous avons bénéficié du soutien de partenaires financiers et opérationnels :



NOS FINANCES



Les comptes de La Salle à Manger sont certifiés par un commissaire aux comptes et validés lors de notre assemblée générale.

Activité et exploitation

Le résultat 2025 s'établit à 54 941 €. Ceci nous permet de renforcer nos fonds propres et d'envisager avec plus de sérénité les décalages de trésorerie et incertitudes inhérents à notre modèle de financement.

Pour permettre une comparaison entre exercices dans ce rapport, plusieurs retraitements ont été opérés afin de présenter les comptes 2024 conformément au nouveau règlement comptable qui s'applique depuis le 1er janvier 2025.

Comptes d'exploitation (en milliers d'€)

CHARGES	2025	2024
Achats	103	107
Services extérieurs[1]	42	39
Autres services extérieurs[2]	61	60
Impôts, taxes	6	6
Charges de personnel	382	358
Autres charges de gestion courante	2	1
Dotations aux amortissements	21	20
TOTAL CHARGES	**617**	**592**
RÉSULTAT	**55**	**30**

PRODUITS	2025	2024
Ventes	136	123
Subventions d'exploitation (publiques)	204	189
Quote-part de subvention d'investissement	17	17
Dons particuliers	34	23
Mécénat	78	98
Contributions Financières	201	150
Produits divers de gestion courante	1	-
Produits financiers	1	-
Utilisation de fonds reportés	-	21
TOTAL PRODUITS	**672**	**621**

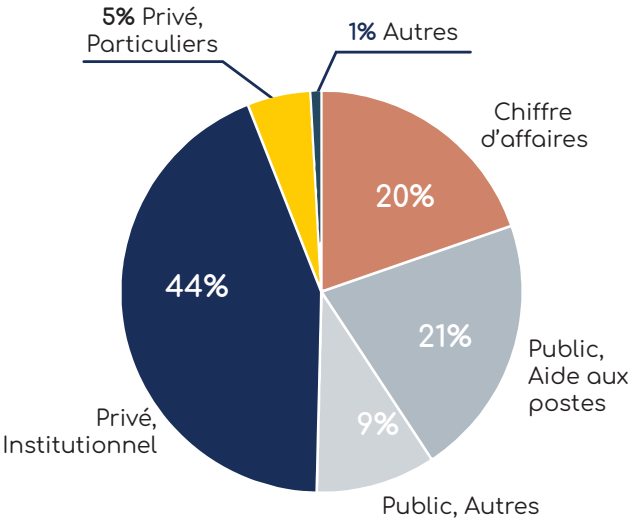
Nos charges s'élèvent à 617 130 €, ce qui représente une augmentation de 4% par rapport à 2024. La répartition des charges en grands postes de dépenses est stable.

Notre premier poste de dépenses reste le personnel (62% des charges). Il progresse de 7% sous l'effet conjugué de la progression des salaires et de la hausse de l'effectif, désormais au complet. Notre deuxième poste de dépenses, les achats, représente 17% de nos charges. Il est en baisse de 4%, principalement grâce à une économie d'achat de denrées, rendue possible par l'augmentation des dons mais également à la constitution d'un stock de fournitures d'entretien en 2024. Ces achats évités ont largement surcompensé la hausse de 25% de notre facture d'électricité due à une forte hausse des tarifs et à la surconsommation engendrée par un réfrigérateur défectueux. Représentant 10% de nos charges, notre troisième poste de dépenses reste celui des « Autres Services Extérieurs »[1]. Les dépenses de relations extérieures minimales cette année l'ont maintenu à un montant identique à celui de 2024. Le poste « Services Extérieurs »[2] est en revanche en hausse de 10%, du fait de l'augmentation sensible des frais de réparation sur nos équipements de cuisine et de nos cotisations d'assurances. Les dotations aux amortissements progressent de 4% et représentent toujours 3% du le total de nos charges. Enfin, bien qu'ils progressent de 7%, les impôts et taxes restent équivalents à 1% du total de nos charges.

Les contributions non-monétaires sont en hausse de 23% et représentent 18% du coût économique total de l'activité.

Les produits progressent de 8%, pour s'établir à 672 071 €. Leur répartition par secteur est stable. Le chiffre d'affaires du restaurant croit de 10%, malgré une fréquentation en très léger recul (- 2%) du fait d'une proportion plus élevée de convives au tarif plein (52% des convives en 2025 vs. 47% en 2024). Il représente 1/5ème de nos ressources, tout comme l'Aide aux Postes d'insertion. Les soutiens privés institutionnels progressent de 4% et restent notre première source de financement. Enfin, les dons de particuliers augmentent de 34%, mais restent une source de financement marginale.

Répartition des financements 2025



[1] Locations, entretien et réparations, primes d'assurances, documentation.

[2] Honoraires, relations publiques, déplacements et missions, frais postaux et télécom, services bancaires, adhésions à collectifs d'associations.

BILAN COMPTABLE

Bilan au 31 décembre 2025 (en milliers d'euros)

	2025	2024
Immobilisations brutes	136	112
Amortissements	- 82	- 61
Stocks	5	5
Créances	8	10
Trésorerie	239	219
Charges constatées d'avance	4	11
Total ACTIF	**310**	**296**

	2025	2024
Report à nouveau	122	92
Résultat de l'exercice	55	30
Subventions d'investissement	28	45
Provisions	-	-
Fonds reportés & dédiés	-	-
Dettes	104	129
Produits constatés d'avance	-	-
Total PASSIF	**310**	**296**

La Salle à Manger a réalisé 23 273 € de nouveaux investissements en 2025 (remplacement d'une armoire frigorifique défectueuse, acquisition et installation d'un second four professionnel). Les créances en fin d'année diminuent et correspondent cette année principalement à des loyers à régulariser sur 2026. La trésorerie était nettement positive à la fin de l'exercice

Les fonds propres se consolident, l'exercice précédent ayant déjà été excédentaire. Le résultat est particulièrement élevé du fait de plusieurs dons non sollicités au 2nd semestre, ce qui nous permet d'envisager un futur déménagement avec confiance. Les subventions d'investissement, principalement liées à l'ouverture de la Salle à Manger, décroissent logiquement maintenant que nous sommes dans une phase «de croisière». Enfin, les dettes en fin d'exercice sont exclusivement des dettes court terme, liées pour moitié à des encours fournisseurs, pour un quart à des dettes sociales et pour un dernier quart à la facturation en toute fin d'année de l'indemnité de mise à disposition de personnel par La Maison de l'Amitié.

Besoin de financement 2025[3] : 619 k€

Part des financements privés : 70%

Fonds de roulement équivalent à 3 mois d'activité

Notre fonds de roulement progresse de 31% et couvre maintenant 3 mois d'activité, ce qui nous permet d'aborder les incertitudes de financement avec une certaine sérénité.

[3] Charges propres d'exploitation décaissables + acquisitions de nouvelles immobilisations

NOTRE GOUVERNANCE

La solidité de la Salle à Manger repose sur un Conseil d'Administration engagé, alliant expertises du monde de l'entreprise, compétences sociales et ancrage local.

Conformément aux statuts de l'association, les administrateurs de La Salle à Manger sont également administrateurs de La Maison de l'Amitié. Ils forment une équipe engagée, qui allie expertise du monde de l'entreprise, compétences sociales et ancrage local.

LE BUREAU

- Président : Pierre SADER (Associé Gérant, Rothschild & Co)
- Vice-Président : François-Xavier DEBROSSE (DGA, Pick Up Logistics & Pick Up Drive)
- Trésorier : Bertrand HAU (Directeur Général, Selencia)
- Secrétaire : Livier VENNIN (Retraité)

LES ADMINISTRATEURS

- Agnès RULLIER (Fondatrice et Dirigeante, Mangeons l'Arc-en-ciel)
- Guénola VIALLE (Chargée de projet répit, équipe PALIPED)
- Christian VIGNALOU (Retraité)
- Gontran de VILLÈLE (Responsable Télécom, MACSF)

« Agir sur l'espace pour
ne plus limiter l'humain. »

PERSPECTIVES 2026 :
PLUS GRAND, PLUS LOIN, ENSEMBLE

L'année 2026 pourrait marquer un tournant historique pour la Salle à Manger. Ce qui était une intuition solidaire est devenu en 2025 un pilier du territoire, et aujourd'hui, nos murs s'écartent pour laisser place à de nouvelles ambitions d'agrandissement, toujours sur le territoire de la Défense.

Pourquoi cette volonté d'agrandissement ?

Ce n'est pas seulement une question de mètres carrés supplémentaires ou de nombre de couverts. Cet agrandissement est une réponse concrète à l'urgence sociale et un pari sur l'avenir :

Renforcer la mixité : En agrandissant notre espace, nous agrandissons notre communauté. Plus de rencontres : Ce nouveau lieu nous permettra d'absorber la demande croissante des clients grand public, garantissant que chaque personne poussant notre porte trouve sa place. En supprimant les refus, nous faisons tomber les dernières barrières à la mixité.

Multiplier les chances : Plus de place en cuisine et en salle, c'est avant tout plus de postes en insertion. En 2026, nous souhaitons étendre notre capacité d'accueil pour permettre à davantage de salariés en CDDI de se reconstruire par le travail et l'excellence.

Un laboratoire du « Bien Manger » :
Ce nouvel espace nous permettra de moderniser nos outils de travail, d'améliorer notre lutte contre le gaspillage alimentaire et de mieux valoriser les produits de nos partenaires engagés.

Un carrefour pour les structures sociales : Ce déploiement nous offre l'opportunité de multiplier nos partenariats avec les acteurs de la solidarité locale (associations, CCAS, accueils de jour). Plus de m² pour nous, c'est plus de repas à 1 € pour permettre à un plus grand nombre de personnes en situation de grande précarité de bénéficier de la chaleur de la Salle à Manger.

Un laboratoire du "Bien Manger" : Ce nouvel espace nous permet de moderniser nos outils de travail, d'optimiser notre lutte contre le gaspillage alimentaire et de mieux valoriser les produits de nos partenaires engagés.

« Changer d'échelle
sans changer d'âme. »



En conclusion : pousser les murs, ouvrir les cœurs.

Agrandir la Salle à Manger, c'est affirmer que la solidarité ne connaît pas de limites. C'est transformer un lieu de passage en un véritable carrefour de vie, où chaque repas servi est une pierre de plus à l'édifice d'une société plus juste.

REMERCIEMENTS : LA FORCE DU COLLECTIF

Un immense merci à toutes les parties prenantes qui rendent cette belle aventure possible, année après année. Chacun de vous a contribué à faire de ce projet une réalité viable, vivante et quotidienne. Grâce à votre soutien, la Salle à Manger ne cesse de se développer et de confirmer son succès.

NOS PILIERS FONDATEURS

- **Aux membres du Conseil d'Administration,** pour leur vision, leur engagement et leur confiance sans faille dans la lutte contre la malnutrition des plus fragiles.
- **Au Diocèse de Nanterre,** pour nous avoir offert un toit en nous permettant de devenir locataires du restaurant, après avoir pris en charge les les travaux de gros oeuvre nécessaires à notre installation.

NOS ALLIÉS OPÉRATIONNELS

- **Au Chaînon Manquant,** notre partenaire logistique du quotidien depuis le début de l'aventure, dont les livraisons de produits bruts nous permettent de réduire drastiquement nos coûts d'achat tout en garantissant la fraîcheur.
- **À Savencia F&D Foodservice,** pour son engagement exemplaire à travers le mécénat de dons produits. Leur soutien couvre une grande partie de nos besoins en crèmerie, notre deuxième poste d'achat.
- **À Jean-Baptiste Drieu** pour être l'intermédiaire précieux de notre quotidien d'achats complémentaires au meilleur prix.

NOS SOUTIENS FINANCIERS

- **À tous nos partenaires, financiers et opérationnels,** qui nous ont apporté compétences, moyens et soutien tout au long de cette 4ème année d'exploitation.

LE CŒUR BATTANT DE LA SALLE À MANGER :

Enfin, rien ne serait possible sans l'énergie humaine qui anime ce lieu :

- **Notre équipe permanente et nos salariés en insertion,** qui font le travail merveilleux du quotidien.
- **Nos 68 bénévoles actifs,** fidèles et enthousiastes.
- Et bien sûr, **Hélène Borreill** (Responsable finances & développement) et **Antoine de Tilly** (Directeur), qui contribuent au quotidien à la bonne marche et au développement de la Salle à Manger.



S'IL FALLAIT RETENIR UNE SEULE PAGE POUR S'ENGAGER À NOS CÔTÉS

NOTRE MISSION : Implantée au coeur du parvis de la Défense, la Salle à Manger est un restaurant solidaire unique qui relève un triple défi : briser l'isolement par la mixité sociale, insérer par l'emploi et préserver l'environnement par l'anti-gaspillage.

1. Le pari gagné de la mixité

En 2025, notre table a réussi l'équilibre parfait, prouvant que la solidarité peut rassembler tous les publics.

- **17 561 repas servis sur l'année** (moyenne de 81 couverts/jour).
- **Mixité** : Une parité recherchée avec **52%** de clients grand public et **48%** de convives en précarité.
- **322 bénéficiaires uniques accueillis dignement** (orientés par 8 structures sociales partenaires).

2. L'insertion : Un tremplin efficace

Notre Atelier Chantier d'Insertion (ACI) utilise l'exigence de la cuisine pour reconstruire des avenirs.

- **50 % de sorties vers l'emploi durable ou la formation qualifiante.**
- **9 salariés en insertion** (CDDI) différents accompagnés sur l'ensemble de l'année.
- **9 100 heures de formation technique et savoir-être dispensées.**
- **Un binôme Chef / CIP au cœur du dispositif** pour lever les freins sociaux.

3. L'excellence éco-responsable

Notre modèle prouve que solidarité rime avec durabilité et rigueur de gestion.

- Champion Anti-Gaspi : Seulement **17g** jetés par menu (800g).
- **3 tonnes** de bio-déchets transformés en compost local.
- **8,5 tonnes** d'invendus valorisés
- **30%** de nos besoins couverts par les dons alimentaires.
- Gestion rigoureuse : baisse de **12%** des achats complémentaires malgré la hausse de fréquentation.

4. Le bénévolat

La réussite de la Salle à Manger repose sur une mobilisation humaine exceptionnelle.

- **68** Bénévoles actifs qui assurent l'accueil et le service.
- **3 963** heures de bénévolat cumulées.
- **Une Gouvernance bénévole engagée.**

Vous aimez La Salle à Manger ? Aidez-nous !

Nos repas ne couvrent qu'une petite partie de nos coûts. Chaque don, même modeste, nous permet de maintenir le tarif solidaire et d'accompagner nos salariés en insertion vers l'emploi.

Scannez le QR code pour faire un don →

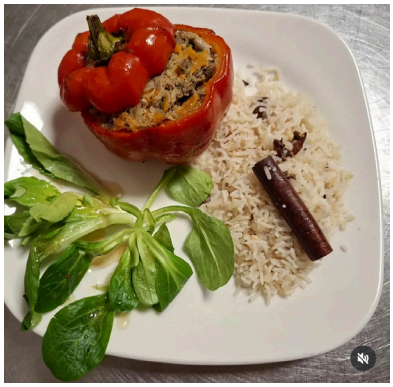
SUIVEZ-NOUS SUR INSTAGRAM, L'ESPRIT DE LA SAM AU QUOTIDIEN






















@salleamanger_ladefense



2 place de la Pyramide
92800 PUTEAUX

www.salleamanger.org
bonjour@salleamanger.org
06.98.19.29.57

Publication : La Salle à Manger la Défense 2025
Crédits photos : Susana Trinta, Isabelle Camurat, Fabrice Raynaud, Stéphanie Taltasse
Direction artistique / Mise en page : Avec un peu d'imagination